



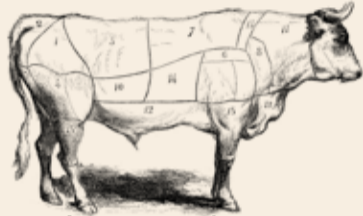
LA PASTA a pranzo

Pasta ai 3 Sughii+1

TAGLIOLINI, *RAVIOLI O *GNOCCHI DI PATATE ARTIGIANALI A SCELTA, ACCOMPAGNATI DA 3 SUGHII + 1 (RAGOUT DI VITELLO AL COLTELLO LEGGERMENTE IN ROSSO, SUGO DI POMODORO A PEZZETTONI APPENA SCOTTATO, RAGOUT DI TAJARIN DI POLLO E IL SUGO DEL GIORNO)
[e. 9,00] 1-2-6-8

Zuppa di Cipolle

ELEGANTE E DELICATA ZUPPA DI CIPOLLE, FORMAGGIO FONDENTE, CROSTINI DI PANE
[e. 9,00] 1-5-6



CRU' DI CARNE

Battuta Pura

BATTUTA DI MANZO, GRANELLI DI SALE MALDON, FILO D'OLIO EXTRA VERGINE
[e. 14,90]

Tartare Classic

BATTUTA DI SCOTTONA SELEZIONATA, TRITATA FINEMENTE AL COLTELLO, TUORLO D'UOVO, CAPPERI DISSALATI, CIPOLLA DOLCE, SENAPE, SALSIA WORCESTERSHIRE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, TABASCO, PEPE NERO, SALE MARINO, BRANDY
[e. 15,90] 1-2-5-9-13



FILETTI

IL TAGLIO DI CARNE PIÙ RICERCATO E PREGIATO 200G DI GUSTO ASSOLUTO DA ACCOMPAGNARE ALLE NOSTRE ORIGINALI SALSE GOURMET (EXTRA)

Manzo Angus Francese

Languro Australiano

Coniglio Italiano

Lammello Australiano

Cinghiale Ungherese

[e. 19,90]

LE SALSE GOURMET

PER UN'ESPERIENZA DI GUSTO SUPERIORE LE SALSE DELLA CASA PREPARETE CON INGREDIENTI SELEZIONATI DI PRIMA QUALITÀ DAI NOSTRI CHEF DA ABBINARE AL FILETTO

al Pepe Verde

ai Frutti di Bosco

al Gorgonzola

alla Rossini

ai Funghi

Ponzu

Jeriaki

[e. 2,00 cad.] 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14



ACQUA ACQUA FUOCO FUOCO

Plateau Atlantico [e. 12,90] 1-4-6-7

ALICI DEL MAR CANTABRICO, BURRATINA, BURRO SALATO DELLA NORMANDIA E CROSTINI DI PANE CALDO

Baccalà & Panzanella [e. 14,90] 1-4-6-7

BACCALÀ MANTECATO CON ALICI DEL MAR CANTABRICO, PEPPERONI DEL PIQUILLO E PANZANELLA

Mazzancolle alla Catalana con

Mango & Cipollotto [e. 14,90] 1-4-6-8

*MAZZANCOLLE, MANGO, PATATE, CAPPERI, POMODORI, CIPOLLOTTO, OLIO EXTRA VERGINE

Polpo & Patate [e. 14,90] 1-4-6-8

*PIOVRA ARROSTITA IN PADELLA, CON POMODORINI, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE, CREMA DI PATATE E PIMENTON

Fish & Chip [e. 16,90] 1-4-6-8

MERLUZZO GABILO FRESCO FRITTO IN UNA DELICATA PASTELLA ALLA BIRRA DI SAURIS, SERVITO CON PATATE FRITTE E SALSIA TARTARA

Toast di Capesante alla Parmigiana [e. 17,90] 1-4-6-7-8

CAPELANTE CON MELANZANE AFFUMICATE, BURRATA, POMODORINI MARINATI AL BASILICO

Krab Roll [e. 24,90] 1-2-6-7-8

PANE AL LATTE DI NOSTRA PRODUZIONE, *GRANCHIO DEL MARE ARTICO, BURRO, ERBA CIPOLLINA, LIME, MAYONESE, OLIO, PEPE, SALE, LIMONE, INSALATA ICEBERG, CAVOLO



BURGER & BURGER

Puro [e. 9,90] 1-5

180G. DI PURO BLACK ANGUS U.S.A. INSALATA ICEBERG, PANE BUN

White [e. 11,90] 1-3-5-7-11

180G. DI POLLO ALLA GRIGLIA, PROSCIUTTO DI TRIESTE, MAYONESE AL WASABY DELLA CASA, SPINACINI FRESCHI, POMODORO CONFIT AL LIME E ARANCIO, EDAMMER, PANE BUN AI CEREALI

El Greco [e. 13,90] 1-3-5-7-11

180G. DI PURO BLACK ANGUS U.S.A. SALSIA TZATZIKI, POMODORO, INSALATA ICEBERG, FETA GRECA ALLE OLIVE, PANE BUN AI CEREALI

Bismark [e. 12,90] 1-3-5-7-10-11

180G. DI PURO BLACK ANGUS U.S.A. PANCETTA, UOVO, EDAMMER, CIPOLLA, MAIONESE ALLA SENAPE, INSALATA GENTILE, CREMA DI PEPPERONI ALLA GRIGLIA E ZENZERO DELLA CASA, PANE BUN NERO

Summer [e. 13,90] 1-3-7-11

180G. DI PURO BLACK ANGUS U.S.A. POMODORO CUORE DI BUE A CUBETTI, BASILICO FRESCO, RICOTTA, MOZZARELLA DI BUFALA, MAIONESE AL BASILICO, PANE BUN

Fumoir [e. 13,90] 1-3-5-7

180G. DI PURO BLACK ANGUS U.S.A. PANE CLASSICO, SALSIA ZAKUSKA, POMODORO, TOMINO, RUCOLETTA, PANE BUN

Sud America [e. 13,90] 1-3-5-7

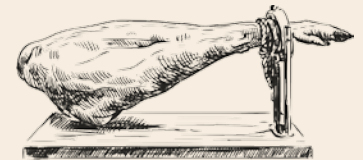
180G. DI PURO BLACK ANGUS U.S.A. SALSIA MANGO PICCANTE, CRESCIONE, FORMAGGIO CAPRINO, PANE BUN

Vegetariano [e. 13,90] 1-5-7-10-11

HAMBURGER DI PATATE E FAGIOLINI, SALSIA AL CURRY E CURCUMA, CAVOLO ROSSO CONDITO CON OLIO PEPE E SALE, RICOTTA CON ERBA CIPOLLINA, PANE BUN AI CEREALI

Fish Burger [e. 16,90] 1-2-3-5-7-9-12

DOPPIO BURGER CON CAPELANTE MERLUZZO E PATATE, INSALATA ICEBERG, RUCOLA, SALSIA CATALANA (PEPPERONI, CIPOLLA, POMODORO, CAPPERI, SEDANO, OLIVE, ACETO, GOCCE DI YOGURT FRESCO), PANE BUN NERO



ATTIMI DI GUSTO

San Daniele al Taglio & Sott'olio

DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP "SELEZIONE", ABBINATO A SOTT'OLIO ARTIGIANALI
[e. 9,00] 5

Le Polpette all'Italiana

9 GOLOSE POLPETTINE DELLA CASA CON CARNI SELEZIONATE, SERVITE CON TRE SALSE (POMODORO PICCANTE, SALSIA AL CURRY E PSM13)
[e. 8,90] 1-5-6-7-10

7 Picchetti

TREDICI DIVERSI GUSTI SFIZIOSI A SCELTA CREATI DAGLI CHEF A BASE DI PESCE, CARNE, VERDURE, ETNICO
[cad. e. 3,00]



VEGGIE & LIGHT

Insalata del Mare

MISTICANZA, BRANZINO ARROSTITO AL FORNO, PINOLI, POMODORINI, EMULSIONE ALL'ACETO TRADIZIONALE, ZUCCHINE GRIGLIATE, PATATE BOLLITE, CROSTINI DI PANE
[e. 8,90] 1-4-6-7-8-13

Insalata Vegetariana

LOLLO ROSSA, LOLLO VERDE, MELA ROSSA, MELA VERDE, BACCHE DI GOJI, POMODORINI RIPIENI CON CAPRINO ALL'ERBA CIPOLLINA, MANDORLE, YOGURT GRECO, RAPANELLI, CONDITA CON EMULSIONE ALL'ACETO DI MELE
[e. 8,90] 6-7-8-12

Insalata Psm13

MISTICANZA, PICCOLI HAMBURGER DI MANZO, ANELLI DI CIPOLLA FRESCA, PANCETTA CROCCANTE, POMODORINI RIPIENI DI CAPRINO ALLE ERBE, CROSTINI DI PANE, OLIVE VERDI E SALSIA ALLA SENAPE
[e. 8,90] 1-6-7-12

Insalata di Pollo

MISTICANZA, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, RAPANELLI, MELE, NOCI, POMODORI SECCHI, FETA GRECA E SALSIA CAESAR, BACON CROCCANTE
[e. 8,90] 1-7

Quinoa Mediterranea

QUINOA CON VERDURE DI STAGIONE PADELLATE
[e. 10,90] 9-13



DESSERT

Tiramisu' Caldo Freddo

LO "SHOTTINO" DI TIRAMISÙ DELLA CASA PREPARATO AL MOMENTO CON CREMA MASCARPONE PER CHI NON SA RESISTERE AI PIACERI DELLA VITA
[e. 3,00] 1-6-7

Dolci in Vetro

DESSERT CREATI DAL NOSTRO PASTICCERE IN 7 GUSTI DIVERSI A SCELTA, SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO: CAFFÈ E ZABAIONE / TRIPLO CIOCCOLATO / SACHER / MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO / YOGURT CIOCCOLATO BIANCO E MANGO / CREMINO AL PISTACCHIO / CREAM CHEESE AL LAMPONE E LIMONE
[e. 3,00 cad.] 1-6-7-8-12

Tortino Cubo di Cioccolato

*TORTINO "AL CUBO" DI CIOCCOLATO, CON CUORE FONDENTE CALDO, AVVOLTO DA UNA CREMA FREDDA ALLA VANIGLIA
[e. 4,80] 1-7-8

ALLERGENI

SUL MENÙ SONO INDICATI CON UN NUMERO GLI ALLERGENI UTILIZZATI IN OGNI SINGOLO PIATTO PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA 7. LATTE 8. FRUTTA A GUSCIO 9. SEDANO 10. SENAPE 11. SESAMO 12. SOLFITI 13. LUPINI 14. MOLLUSCHI

*Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con l'abbattitore di temperatura per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria. Alcuni piatti possono essere preparati con un mix di ingredienti freschi, ingredienti acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura, per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria e ingredienti surgelati all'origine. Per qualsiasi ulteriore o specifica informazione e documentazione sulle caratteristiche alimentari dei piatti in menù, il personale di Piazzettasanmarco 13 è a vostra disposizione.